

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 22/88 « Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race limousine
- Elevage traditionnel respectant une durée minimum de 6 mois de pâturage par an

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « [Gros bovins de boucherie](#) » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITE.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	METHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Finition</i>	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	11
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	11
5.9.	<i>Surgélation</i>	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin
Boulevard des Arcades
87060 LIMOGES Cedex 2
Tél. : 05.55.10.37.96 Fax : 05.55.10.37.99
accueil@blasonprestige.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le produit label rouge LA22/88 est une viande de gros bovins de boucherie de race limousine issue de :

- * génisses de 28 mois minimum
- * bœufs de 30 mois minimum et de 84 mois maximum
- * vaches de moins de 120 mois

Les abats ne sont pas labellisés.

Les poids minimum de carcasses sont de 280 kg pour les génisses, de 300 kg pour les vaches et 320 kg pour les bœufs. Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur conformation : E, U ou R (grille EUROP) et selon leur état d'engraissement : 2, 3 ou 4.

La viande est vendue à l'état frais ou surgelée. Elle se présente en carcasse, demi-carcasse, quartiers, muscles prêts-à-découper (PAD) ou en UVC. Elle peut être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, à la coupe ou en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restauration. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.

Les étapes concernées par la certification sont celles décrites par le présent cahier des charges.

La viande bovine de race limousine label rouge doit être tendre, légèrement persillée et d'une couleur rouge homogène.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est une viande bovine issue d'un animal de race laitière ou croisée laitier/mixte. Cette viande provient de la même catégorie d'animal que le produit label (génisse, vache ou bœuf). Le morceau prélevé est le même pour le produit courant et le produit Label Rouge.

Point de différence	Produit Courant	Produit Label Rouge
Races	Essentiellement animaux de races laitières ou croisés	Type racial limousin (34x34)
Règles de cession des animaux	Pas de règle spécifique.	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension

		s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA 22/88
Mode d'alimentation	Pas de règle spécifique. Toutes les matières premières et additifs autorisés par la réglementation peuvent être distribués.	Durée de pâturage /an : minimum de 6 mois Les additifs interdits sont : substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, colorants et coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires)
Sélection des carcasses	Poids : pas de bornes minimum et maximum de poids. Age à l'abattage : pas d'âge maximum d'abattage.	Les poids minimum de carcasses sont de 280 kg pour les génisses, de 300 kg pour les vaches et 320 kg pour les bœufs. Pour les bœufs, l'âge d'abattage est de 30 mois minimum et moins de 84 mois

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- « *viande bovine issue de race limousine* » : la race limousine est une race à viande reconnue et réputée. Ce critère contribue à la qualité supérieure du produit.
- « *élevage traditionnel respectant une durée minimum de 6 mois de pâturage par an* » : la durée minimale de 6 mois de pâturage par an garantit une alimentation équilibrée et essentiellement constituée de fourrages provenant de l'exploitation, ce qui est un facteur qualitatif pour le produit fini.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme,
- les fabricants d'aliments complémentaires,
- les centres d'allotement,
- les abattoirs,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.

Les enregistrements de traçabilité (prévus dans le tableau de traçabilité) doivent être tenus à jour.

Si une exploitation possède plusieurs troupeaux distincts et qu'il y a une gestion séparée entre les troupeaux (SFP dédiée), le calcul du chargement peut s'effectuer uniquement sur le troupeau label.

Dans ce cas, l'éleveur doit disposer d'un plan de son exploitation sur lequel sont clairement identifiées les parcelles destinées à chacun des troupeaux de son exploitation.

Sélection et identification des carcasses

Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation.

Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de la labellisation procède à sa certification qui se matérialise :

- par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge)
- par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant au minimum les informations suivantes :
 - le nom de l'éleveur et sa commune
 - les noms des organismes de commercialisation
 - le nom du point de vente distributeur
 - le numéro animal (n°IPG)
 - la date d'abattage
 - la date de naissance
 - le numéro carcasse
 - la fraction labellisée
 - le poids carcasse
 - le classement : conformation et état d'engraissement

Ce certificat accompagne la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier : il devient la preuve de sa certification.

Les marques de sélection de la carcasse faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge et certificat) ne peuvent être apposées que si le produit est effectivement destiné à être commercialisé sous Label Rouge.

L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de labellisation.

La viande peut être découpée en PAD ou en UVC.

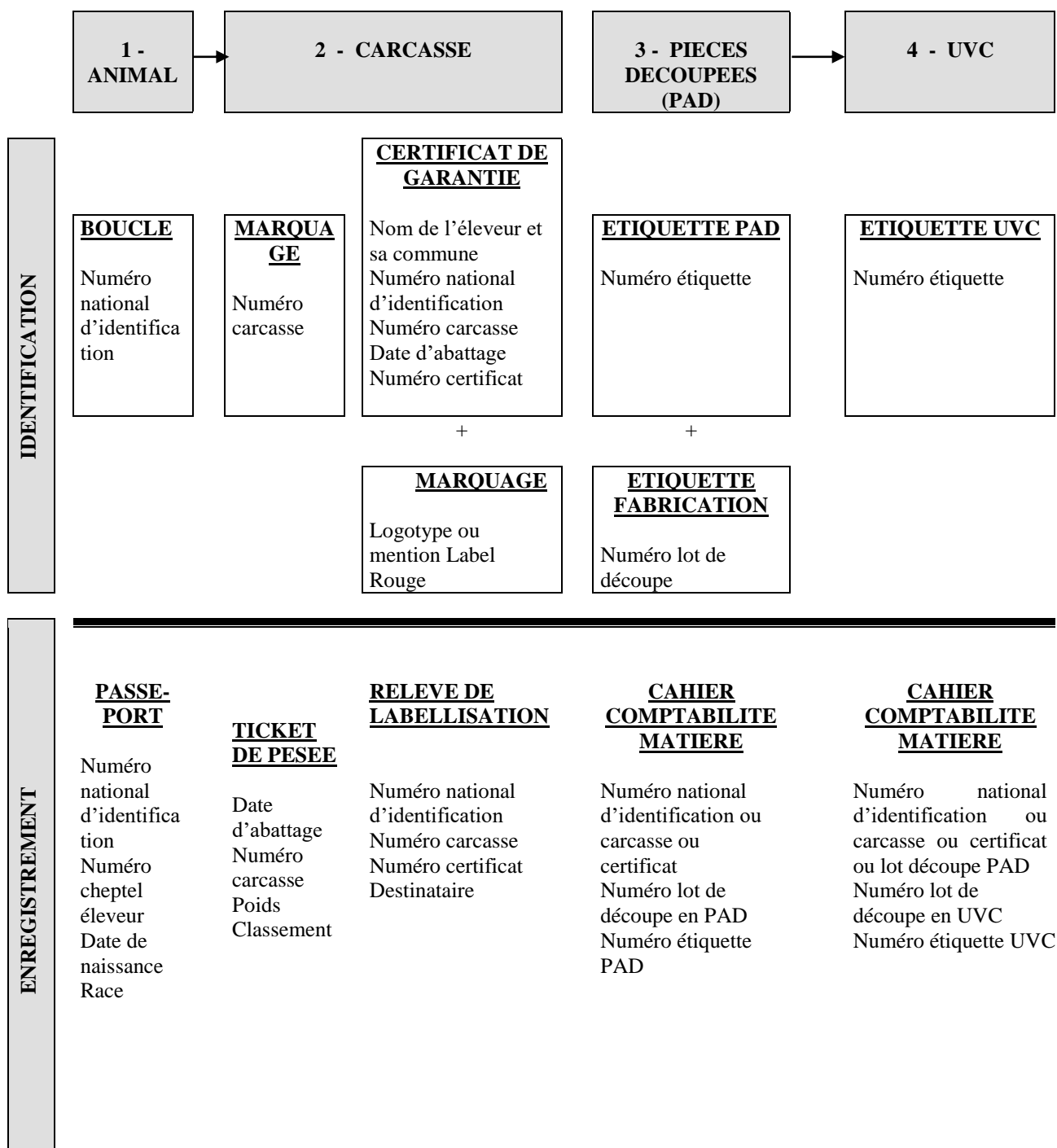
Les viandes destinées à la découpe doivent être identifiées :

Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat

PAD : étiquette PAD

Chaque unité découpée (PAD ou UVC) sera identifiée par une étiquette numérotée faisant mention du Label Rouge.

4.3. Schéma de traçabilité



2 cas possibles : 1^{er} cas - vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)

2^{ème} cas - vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étapes 1, 2, 3 et 4

NB : Tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Races et croisements autorisés	Les animaux sont de type racial limousin (34x34).

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3	Cas de la mise en pension	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA 22/88
S4	Alimentation durant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S5	Conditions d'allotement	Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement où, après avoir été regroupés, ils sont triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux. L'alimentation doit être conforme aux exigences du cahier des charges.
S6	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48 heures</u>
S7	<u>Cession d'animaux âgés de plus de 12 mois</u>	<u>L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »).</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	3-Additifs nutritionnels : d) l'urée et ses dérivés, 1-Additifs technologiques : h) substances pour le contrôle

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de contamination de radionucléides, Additifs sensoriels : a) colorants Coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires)

5.4. Elevage

Pas de condition de production spécifique

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30
S11	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

Si une exploitation possède plusieurs troupeaux distincts et qu'il y a une gestion séparée entre les troupeaux (SFP dédiée), le calcul du chargement peut s'effectuer uniquement sur le troupeau label. »

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois (pouvant être réduit l'année de l'abattage)</u>

5.4.4. Alimentation

L'alimentation des animaux doit toujours permettre l'apport d'une ration équilibrée. Elle est constituée majoritairement de fourrages grossiers produits sur l'exploitation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Conditions d'alimentation en cas de coexistence sur l'exploitation d'une autre production bovine	Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage du troupeau label rouge. Pour les autres productions bovines (taurillons, vaches laitières,...) ou non bovines de l'exploitation, d'autres aliments peuvent être autorisés,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		mais les différents types d'aliments doivent être stockés dans des endroits bien identifiés.
S14	Utilisation de l'ensilage	L'ensilage doit être fait à partir de graminées et/ou de légumineuses. Il ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin).
S15	Complémentation des veaux	Si un complément d'aliment est distribué aux veaux, les conditions de distribution doivent respecter les exigences du cahier des charges en terme de fabrication (5.3 des conditions de production communes)
S16	Plan d'alimentation Ration journalière* Avant sevrage En kg matière brute	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - lait maternel ou nourrice - avec pâturage à volonté - avec un maximum de 6 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel ou nourrice - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 10 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 6 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S17	Plan d'alimentation Ration journalière* après sevrage-1 ^{ère} année En kg matière brute	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâturage à volonté - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S18	Plan d'alimentation Ration journalière* 2ème année et suivantes En kg matière brute	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâturage à volonté - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 4 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 3 kg d'aliments complémentaires et concentrés

* contrôle effectué par SONDAGE sur une ration journalière, par animal en matière brute

Durant les périodes de printemps et d'été-automne, en fonction des possibilités de l'exploitation, l'alimentation devra essentiellement être composée de pâturage de qualité et, en hiver, de fourrages secs et/ou conservés (foin, ensilage,...).

En toute saison, un complément adapté nécessaire pour satisfaire les besoins physiologiques des animaux, pourra être apporté à la ration. Enfin, on veillera à ce que les femelles soient alimentées correctement et régulièrement de manière à éviter toute période de suralimentation ou de sous-alimentation.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

En période de finition, les quantités distribuées doivent être régulées en tenant compte de l'état d'engraissement des animaux en début de finition. La durée et le mode de finition doivent être conduits pour amener des animaux conformes aux exigences d'un état d'engraissement optimum à l'abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Modes de finition autorisés	- à l'auge ou à l'herbe - quelle que soit la période de l'année, les animaux pourront être finis en stabulation.
S20	Durée minimale de finition à l'auge	60 jours
S21	Plan d'alimentation Ration journalière* finition En kg matière brute	Période estivale - pâturage et fourrages secs à volonté - avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 6 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S22	Age maximum d'abattage pour les mâles	84 mois (l'âge ne peut aller au-delà de la fin du 83 ^{eme} mois)

* contrôle effectué par SONDAGE sur une ration journalière, par animal en matière brute

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Dispositif mis en place pour	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	d'une aération appropriés. Les animaux sont amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur.
S24	Délai maximum entre enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage	Le délai de 24h peut être prolongé, jusqu'à la tuerie du lendemain lorsque les animaux sont arrivés après la fin de la tuerie du jour, à condition de disposer d'eau à volonté.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Protocole en cas de stimulation électrique	Chaque opérateur utilisant la stimulation électrique doit établir un protocole précisant les modalités de stimulation

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	Poids minimum des carcasses	Génisses : 280 kg, Vaches : 300 kg et Bœufs : 320 kg
S27	Aspect et couleur de la viande	Légèrement persillée et d'une couleur rouge homogène. Ces éléments sont appréciés à la coupe.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Pratique de l'émoussage	L'émoussage, s'il est pratiqué, doit être adapté à la durée et aux conditions de maturation. Il ne doit pas être exagéré, le muscle ne doit pas être entaillé et la pellicule de gras restante doit être adaptée au mode de conservation et à la durée de conservation-maturation de la viande.
S29	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les animaux « culards » ou de conformation exceptionnelle classés E</u>	<u>Le délai de maturation n'est pas réduit. Le délai s'appliquant est le même pour tous les animaux, quelle que soit leur conformation.</u>

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Types de découpes de viande autorisée en surgélation	Découpes de type UVC, muscle ou piécé
S31	délai maximum entre l'abattage et la surgélation des découpes	21 jours

5.10. Découpe et conditionnement

La viande label pourra être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, vente à la coupe ou vente en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restauration.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Modes de conditionnement autorisés	Sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée
S33	Commercialisation de viande décongelée	Interdite

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de condition de production spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Examen documentaire et visuelle.
S12	Durée minimale de pâturage par an	Contrôle en élevage
S26	Poids minimum des carcasses	Examen documentaire
S22	Age maximum d'abattage pour les mâles	Examen documentaire